

PROTOCOLO PARA CATAR

EQUIPO NECESARIO

Preparación del Tostado	Ambiente	Preparación para Catar
Muestra de tostado	Buena Iluminación	Balanza (pesa)
Agtron u otro dispositivo para Leer el color	Limpio sin ningún otro aroma que interfiera	Vasos para Catar con tapas
Moedor	Mesas de Catar	Cucharas para Catar
	Tranquilo	Equipo de agua caliente
	Temperatura confortable	Formularios y otros documentos
	Sin distracciones como teléfonos, etc.	Tabla con prensa y lápiz

Vasos para Catar: El tipo recomendado por el SCAA es de 5 o 6 onzas Manhattan o Rocks. Las tazas deben estar limpias sin ninguna fragancia y a temperatura ambiente.

La tapa puede ser de cualquier material.

PREPARACION DE LAS MUESTRAS:

Tostado:

- La muestra debe ser tostada dentro de 24 horas de la catación debe reposar por lo menos 8 horas.
- El perfil del tostado debe ser de ligero a ligero medio, medido vía el básico M (Gourmet) de la escala Agtron aproximadamente 58 en grano entero y 63 en el molido, +/- un punto (55-60 en la escala estándar o Agtron / SCAA tostado No. 55).

- El tostado debe estar terminado en no menos de 8 minutos y no más de 12 minutos. El Café tostado no debe tener puntas oscuras o estar horneado.
- La muestra debe ser inmediatamente enfriada por el aire, no se debe usar agua.
- Cuando se alcance la temperatura ambiente (aproximadamente 75 grados F o 20 grados C), muestras completas deben almacenarse en contenedores al vacío o bolsa impermeables hasta que sean catadas para minimizar su exposición al aire y prevenir contaminación.
- Las muestras deben ser almacenadas en un lugar fresco y oscuro, pero no refrigerado ni congelado.

Para determinar la medida:

- La relación óptima es de 8.25 gramos por 150 ml de agua, Este es el punto óptimo de balance para una taza que se va a catar.
- Determine el volumen de agua en el vaso de catación seleccionado y ajuste el peso del café para este rango, dentro de más o menos 0.25 gramos.

Preparación de Catación:

- La muestra debe ser molida inmediatamente antes de ser catada, no más de 15 minutos antes de ser mezclada con el agua. Si esto no es posible, la muestra debe ser cubierta o tapada y mezclada con el agua en no más de 30 minutos después de molido.
- Las muestras deben ser pesadas COMO GRANOS ENTEROS para predeterminar el rango para el volumen líquido apropiado de la taza.
- El tamaño del molido debe ser un poco más grueso que el tamaño del molido típico que se usa para los filtros de papel en cafeteras de goteo, para que un 70 % - 75 % puedan pasar a través de un filtro "mesh sieve" tamaño 20, estándar en los Estados Unidos. Al menos 5 tazas de cada muestra se deben preparar para evaluar la uniformidad de la muestra.
- Cada taza de muestra debe ser molida para que una muestra limpia pase a través del molidor, para entonces moler la cantidad de cada taza individualmente a sus tazas respectivas, asegurando que cada taza represente una cantidad entera y consistente de la muestra. La taza debe taparse inmediatamente después de ser molida.

Adición de Agua:

- El agua debe ser limpia y sin olores, pero no destilada ni suavizada. Lo ideal de Sólidos Disueltos Totales es de 125 a 175 ppm, pero no debe ser menos de 110 ppm o más de 250 ppm.
- El agua debe estar fresca y estar a la temperatura de aproximadamente 200 grados f o 93 grados c cuando se le vierta al café molido.
- El agua caliente debe ser vertida directamente al café molido medido en la taza hasta la orilla, asegurando mojar todo el molido.
- Permita que toda la muestra se remoje en una forma uniforme de 3 a 5 minutos antes de evaluarlos.

Evaluación de la Muestra:

La Prueba sensorial se debe hacer por tres razones:

1. Para determinar las diferencias actuales sensoriales entre las muestras.
2. Para describir el sabor de las muestras
3. Para determinar la preferencia de los productos

Ninguna prueba sola puede determinar todo esto, pero tienen aspectos comunes.

Es importante para el evaluador saber el propósito de la prueba y como se usaran los resultados. ***El propósito de este protocolo de catado es determinado por la preferencia del catador.*** La calidad de los atributos de sabor específicos son analizados y luego relacionados con la experiencia previa del catador, las muestras son evaluadas en una escala numérica. Las calificaciones entre muestras podrán ser, luego, comparadas. Los cafés que reciban las mejores calificaciones deben ser bastante mejores que los que reciben calificaciones bajas.

La forma de catar nos sirve para registrar los 11 atributos del sabor del café. Fragancia/Aroma, Sabor, Sabor Residual, Acidez, Cuerpo, Balance, Uniformidad, Taza limpia Dulzor, Defectos y Total. Los atributos específicos del sabor son calificaciones positivas de calidad determinados por la opinión del Catador mientras que los defectos son calificaciones negativas que representan sensaciones no agradables; el resultado final esta basado en la experiencia con el sabor, como apreciación personal del catador. Estos son evaluados en una escala de 16 puntos representando el nivel de calidad en una tabla entre 6 y 9 puntos. Estos niveles son:

9.75	8.75	7.75	6.75
9.50 EXTRAORDINARIO	8.50 EXCELENTE	7.50 MUY BUENO	6.50 BUENO
9.25	8.25	7.25	6.25
9.00	8.00	7.00	6.00

Teóricamente la escala recorre de un valor mínimo de 0 a un valor máximo de 10 puntos.

La parte baja de la escala representa los cafés comerciales, los cuales se catan principalmente para la evaluación de los defectos y las intensidades.

Procedimiento de la evaluación:

Las muestras deben primero estar inspeccionadas visualmente para el color del tostado. Esto se apunta en la hoja y puede ser utilizado como una referencia durante la calificación de los atributos específicos del sabor. La secuencia de la calificación de cada atributo se basa en la percepción de los cambios del sabor causados por la disminución de la temperatura del café cuando esta en proceso de enfriamiento:

Paso # 1 FRAGANCIA / AROMA

1. Después de 15 minutos de haber molido la muestra se debe evaluar la fragancia seca, levantar la tapa y oler la muestra seca.
2. Después de aplicar el agua la muestra se deja intacta por lo menos 3 minutos, pero no mas de 5 minutos. Se rompe la espuma removiendo 3 veces, entonces permita que la espuma pase por la parte trasera de la cuchara mientras huele suavemente. La calificación de la Fragancia/Aroma se marca en base a su evaluación seca y mojada.

Paso # 2 Sabor, Sabor Residual, Acidez, Cuerpo y Balance:

1. Cuando la muestra se ha enfriado a 160 grados F (70 grados C, 10-12 minutos después de la infusión), la evaluación de la bebida debe comenzar. El café se aspira en la boca de tal manera de cubrir tanta área como sea posible, especialmente la lengua y el paladar superior. Los vapores retro nasales están en su intensidad máxima en estas temperaturas elevadas y por eso el sabor y el sabor residual se valoran en este punto.
2. Cuando el café continúa enfriándose (160 – 140 grados F), la Acidez, el Cuerpo, y el Balance se valoran. El Balance es determinado por el catador cuando el Sabor, el Sabor Residual, la Acidez y el Cuerpo se combinan sinérgicamente.
3. La preferencia del Catador para los diferentes atributos se evalúan a varias temperaturas diferentes (2 o 3 veces) mientras se enfría la muestra. Para evaluar la muestra en la escala de 16 puntos marque con un círculo la respuesta deseada en la forma de catación. Si se hace un cambio (si la muestra gana o pierde calidad percibida debido a cambios de temperatura), marque una vez más la escala horizontal y dibuje una flecha para indicar la dirección final.

Paso # 3 Dulzor, Uniformidad y Taza Limpia

1. Cuando la muestra se acerca a la temperatura ambiente (80/ 70 grados F) El Dulzor, Uniformidad y Taza Limpia se evalúan. Para estos atributos el catador hace un juicio en cada copa individual, dando 2 puntos por copa en cada atributo (cuenta máxima de 10 puntos).
2. La evaluación del licor debe cesar cuando la muestra alcanza 70 grados F o 16 grados C y la cuenta total es determinada por el catador y dada a la muestra como puntos del catador, basados en todos los atributos combinados.

Paso # 4 Puntaje

1. Después de evaluar las muestras, todas las evaluaciones se suman como se describe en la sección de **puntaje** y el resultado final se escribe en el cuadro de arriba a la derecha.

Resultados de Componentes Individuales

En algunos de los atributos positivos, hay dos escalas de marca. Las escalas verticales (de arriba abajo) se utilizan para registrar la intensidad del componente sensorial listado y se marcan para el registro del evaluador. Las escalas horizontales de (izquierda a derecha) se utilizan para evaluar la preferencia del panelista del componente particular basado en su percepción de la muestra y su comprensión (por experiencia) de la calidad. La evaluación del atributo se registra en la casilla apropiada en la forma de catación.

Cada uno de estos atributos se escribe abajo con más detalles:

La Fragancia /Aroma: Los aspectos aromáticos incluyen La Fragancia definida como el olor del café de la muestra molida cuando todavía esta seca; y el Aroma el olor del café mezclado con agua caliente. Uno puede evaluar esto en tres pasos claros en el proceso de catación:

- Oler la muestra molida colocada en la copa antes de mezclar agua vertida al café
- Oler los aromas mientras se rompe la espuma
- Oler los aromas liberados por el café al ser remojado. Los aromas específicos se pueden anotar bajo el concepto de las calidades y la intensidad de la muestra seca, la espuma y los aspectos de aroma húmedo son anotados en la escala vertical de 5 puntos. La evaluación dada al final debe reflejar la preferencia de los dos aspectos de Fragancia / Aroma de la muestra.

El Sabor: el Sabor representa la característica principal del café, las notas de medio alcance, en medio de las primeras impresiones dadas por el aroma y la acidez a su sabor residual final. Es una impresión combinada de todas las impresiones gustativas (papila gustativa) y aromas retro nasales que van de la boca a la nariz. La cuenta dada al sabor debe justificar la intensidad, la calidad y la complejidad de su sabor y el aroma combinado, que se experimenta cuando el café es sorbido con un ruido en la boca para implicar vigorosamente el paladar entero en la evaluación.

Sabor Residual: Sabor residual se define como la duración de las calidades positivas del sabor (el sabor y el aroma) que proceden de la parte posterior del paladar y se quedan después de que el café se expectore o es tragado. Si el sabor residual fuera corto o desagradable, un valor más bajo se dará.

La Acidez: la acidez a menudo se describe como "un brillo "cuando es favorable o "agria "cuando es desfavorable. En su mejor forma, la acidez contribuye a una vivacidad del café, al dulzor y al carácter de fruta fresca y casi es experimentado inmediatamente y es evaluado cuando apenas el café es sorbido con el ruido en la boca. La acidez que es excesivamente intensa o dominante puede ser desagradable, sin embargo la acidez excesiva no puede ser apropiada al perfil del sabor de la muestra. El Valor final marcado en la escala horizontal debe reflejar ala preferencia esperada del sabor acido basada en características de origen y/o otros factores (el grado de tostado, el uso destinado, etc.) Los cafés que se espera que sean altos en acidez, tal como el café de Kenia , o los cafés que se espera que sean bajos en acidez, tal como el café de Sumatra, pueden recibir los valores igualmente altos de la preferencia aunque sus grados de la intensidad sean bastante diferentes.

El Cuerpo: La calidad del cuerpo se basa sobre la sensación táctil del liquido en la boca especialmente como esta percibido entre la lengua y el paladar superior de la boca. La mayoría de las muestras con el cuerpo pesado pueden recibir una cuenta alta en términos de la calidad debido a la presencia de coloides (de infusión). Sin embargo algunas muestras con el cuerpo más ligero pueden también tener un sentimiento agradable en la boca. Los cafés que se esperan ser altos en el cuerpo tal como un café de Sumatra, o los café que se espera sean bajos en el cuerpo tal como un Café Mexicano puede recibir las cuentas de preferencia igualmente altas aunque sus grados de intensidad sean bastante diferentes.

EL Balance (o equilibrio): Como todos los varios aspectos del sabor, Sabor residual, la Acidez y el Cuerpo de la muestra trabajan juntos y se complementan o se contrastan uno al otro, es el balance. Si la muestra no tiene ciertos atributos de aroma o sabor o si algunos atributos se abruma, la cuenta de balance se reduciría.

El Dulzor: El dulzor se refiere a una plenitud agradable del sabor así como algún dulzor obvio y su percepción es el resultado de la presencia de ciertos carbohidratos. El contrario del dulzor en este contexto es el "agrio, astringencia o los sabores verdes. Esta calidad no se puede percibir directamente como en productos cargados de sucrosa, tal como refrescos, pero afecta otros atributos del sabor. 2 puntos se dan para cada copa que demuestra este atributo para una cuenta máxima de 10 puntos.

Taza Limpia: se refiere a una falta de impresiones negativas de la primera ingestión hasta sabor residual, **una transparencia de taza.** Al evaluar este atributo preste atención a la experiencia total del sabor del tiempo de la ingestión inicial a tragar o la expectoración final. Cualquier sabor o aroma sin características típicas del café descalificara una copa individual. 2 puntos se dan a cada copa que demuestra el atributo de taza limpia.

La Uniformidad: se refiere a la consistencia del sabor de las copas diferentes de la muestra probada. Si las copas saben diferentes, la calificación de este aspecto no sería como alta. 2 puntos para cada copa que demuestre este atributo. Con un máximo de 10 puntos si todas las copas son del mismo.

Puntaje Catador: El aspecto **Total** del puntaje se da para reflejar la calificación integrada de la muestra como percibida por el panelista individual. Una muestra con muchos aspectos sumamente agradables, pero que no llegue exactamente a la "medida" recibiría una evaluación más baja. Un café que cumple con las esperanzas en cuanto a su carácter y las calidades particulares del sabor de su origen recibiría una cuenta alta. Un fuerte ejemplo de características preferidas no completamente reflejadas en la cuenta individual de los atributos individuales quizás reciba una cuenta más alta. Este es el paso donde los panelistas hacen una evaluación personal.

Los Defectos: son los sabores negativos o malos que bajan la calidad del café. Se clasifican de dos maneras:

Un defecto ligero es un des-sabor que es notable pero que no abruma, encontrado generalmente en los aspectos aromáticos y se le da un 2 en la intensidad. Un defecto es un des-sabor encontrado en los aspectos de sabor que es abrumante y deja la muestra no tomable se le da un 4 en la escala de intensidad. El defecto se debe clasificar primero como un defecto ligero o como un defecto.

El rechazo es un defecto más grave que puede ser descrito como agrio, tierra, fenol, fermentado, y la descripción anotada. El número de copas en que el defecto se encontró es anotado y se registra la intensidad como un 2 o un 4, la cuenta se multiplica y es restada de la cuenta total según las direcciones de la forma de catación.

Puntaje Final: es calculado primero sumando las cuentas individuales dadas para cada uno de los atributos primarios en el cuadro marcado la "**cuenta total**". Los defectos entonces se restan de la cuenta total para llegar a la cuenta final.

El siguiente cuadro de puntaje se ha comprobado ser una manera significativa de describir el alcance de la calidad del café para la **Cuenta Final**.

TABLA DE CALIFICACION:

PUNTAJE TOTAL	DESCRIPCION DE LA ESPECIALIDAD	CLASIFICACION
95 – 100	EJEMPLAR O UNICO	Especialidad Súper Premio
90 – 94	Extraordinario	Premio a la especialidad
85 - 89	Excelente	Especialidad
80 – 84	Muy Bueno	Premio
75 – 79	Bueno	Calidad Usual buena
70 – 74	Pasable	Calidad Media
60 – 70		Grado de Cambio
50 – 60		Comercial
40 – 50		Abajo del Grado
< 40		Fuera de Grado